Azərbaycan Aqrar Elmi 5/2016 *Аграрная Наука Азербайджана*

UOT:338.341.1

ÇÖRƏKBİŞİRMƏ MƏHSULLARI BAZARINDA RƏQABƏTİN XARAKTERİK XÜSUSİYYƏTLƏRİ VƏ ONLARIN ARAŞDIRILMASI

G.M. NƏSRULLAYEVA
Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

Məqalədə çörəkbişirmə bazarında rəqabətqabililəyltik xüsusiyyətləri araşdırılmışdır. Çörək və çörək-bulka məmulatlarını təsnifata ayıran növlərinə, yarımnövlərinə, tiplərinə, qruplarına, yarımqruplarına və sortlarına baxılmışdır. Müəyyən edimişdir ki, çörəkbişirmə müəssisələrinə həm daxili həm də xarici amillər təsir edir. Həmçinin çörəkbişirmə müəssisələrinə sahə amillərinin təsirləri də öyrənilmişdir.

Açar sözlər: *çörək, çörək-bulka, rəqabətqabiliyətlilik, qida sənayesi*

Çörəkbişirmə sənayesi qida sənayesinin ən böyük sahələrindən biridir. 2016-cı ildə qida sənayesinin ümumi məhsulun 15faizi çörəkbişirmə sənayesinin payına düşür. Çörəkbişirmə müəssisələrinin əsas məhsulu müxtəlif növ və sort çörək və çörək-bulka məmulatlarıdır ki, millionlarla Azərbaycanlının hər gün tələb etdiyi məhsuldur, bu isə çörəkbişirmə sənayesinin strateji əhəmiyyətini müəyyən edir.

Çörək istehsalı üçün əsas xammal buğda və çovdar unu və içməli sudur. Əlavə xammal qismində maya, duz, şəkər, yağ və müxtəlif qida qatqılarından istifadə edilir. Çörək bişirmək üçün un yumşaq buğdanın unlu dənələrindən hazırlanır.

Çörəkbişirmə sənayesi üçün əsas xammallardan olan taxıl və taxıl məhsullarının ehtiyatları və onlardan istifadə edilməsi aşağıdakı cədvəldə verilmişdir. (cədvəl 1.)

Cədvəldən göründüyü kimi Respublikamızda 2008-ci ildə 2015-ci ilə nisbətən taxıl məhsullarının ehtiyatları 1.45 dəfə artmışdır. Taxıl istehsalı isə 2015-cı ildə, 2008-ci ilə nisbətən 1,35 dəfə artmışdır. Respublikanın ərzaq təhlükəsizliyini təmin etmək üçün taxıl istehsalı daha da artırılmaqdadır.

Cədvəl 1.

İdxal (min ton)

Məmulat	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Taxıl	733,2	630,7	685,4	859,7	1188,3	974,5	1068,7	1411,6
Un	22,9	17,7	17,0	11,4	13,0	10,5	10,7	14,23
İxrac (min ton)								
Taxıl	2,6	2,5	6,9	4,5	0,6	8,5	13,9	18,5
Azərbaycan Respublikasında taxıl istehsalı								
Taxıl	1540178	2016085	2195869	2057794	2158189	2126606	2078919	2004,4

Respublikada çörəkbişirmənin xarakterik xüsusiyyəti istehsalın çox mərkəzləşməsidir ki, bu da sənayenin inkişaf etdirilməsi üçün əsas istiqamət kimi fasiləsiz texnoloji proseslərdən istifadə etməklə, mexanikləşdirilmiş axın xətləri ilə təchiz edilmiş iri (əsasən sənaye mərkəzlərində) və orta (kiçik şəhərlərdə və qəsəbələrdə) çörəkbişirən müəssisələrinin tikintisi olmuşdur. Bu az əmək sərf etməklə istehsalı mexanikləşdirməyə imkan vermişdir.

Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsal gücləri əhalinin məskunlaşma coğrafiyasını ifadə edir və həmçinin onun şəhərlərdə və əhalinin məskunlaşdığı məntəqələrdə mərkəzləşməsinə uyğun gəlir. Bununla yanaşı əhalinin məskunlaşdığı iri məntəqələr daxilində çörəkbişirmə müəssisələri qeyri rasional yerləşmişdir. Böyük gücləri dar ixtisaslaşmış müəssisələrin olması, çörək və çörək-bulka məmulatlarının qeyri rasional daşınmasına gətirib çıxarır. Vaxtında bişirilmiş və istehlakçılara təzə və müxtəlif çörək bulka məmulatlarının qısa məsafəyə çatdırılması tələbi, çörək-bulka məmulatları bazarının xüsusi sektorunun inkişafına səbəb olmuşdur ki, hal hazırda kiçik çörəkxanaların sayı 1000-dən artıqdır. Onların meydana gəlməsi və məhsullar bazarında rəqabətliliyi gücləndirmişdir. İndi əsas çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalını sənaye çörəkbişirmə müəssisələri həyata keçirir. Kiçik çörəkxanaların və digər çörək və çörək-bulka məmulatları istehsalçılarının (ictimai iaşə müəssisələri: kafelər, restoranlar, stalovalar, qəlyanaltılar, sənaye sahəsinin digər çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsal edən sahələri və sexləri; dəyirmanlar, kənd təsərrüfatı, lükör-şərab və başqaları; supermaketlər nəzdində kiçik çörəkxanalar) payına regionlardan aslı olaraq 10-60% təşkil edir.

Çörəkbişirmə sənayesinin inkişafı dinamikasının belə dəyişməsinin əsas səbəbləri aşağıdakılarla izah olunur.

1. Çörəkbişirmə müəssisələrinin məhsullarına istehlak tələbinin aşağı düşməsidir ki, bu ilk növbədə əhalinin qidalanması üçün istehsal olunan aşağı sort çörəyin istehsalının azalması, qiymətlərin artması və əhalinin pul gəlirinin az olması ilə əlaqədar olan alıcılıq qabiliyyətinin aşağı düşməsidir.

2. Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalının standart texnologiyasında fərqlənən ucuz aşağı keyfiyyətli undan istifadə etməklə qiymətdə daha rəqabət qabiliyyətli məhsul istehsal edən şəhər və kənd əhalisinin kiçik çörəkbişirmənin yüksək sürətlə inkişaf etmişdir.

3. Milli valyutanın stabil olmamasında, istehsalata investisiya cəlb edilməsi imkanlarının məhdudluğu, vergi sisteminin təkmil olmaması, sağlam rəqabət mühitinin formalaşmaması ilə əlaqədar çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrinin stabil fəaliyyətinə imkan vermir.

Çörəkbişirmə sənayesinin müasir vəziyyəti çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalı həcminin bərpasının başlanması ilə xarakterizə edilir.

Çörək və çörək-bulka məmulatlarının istehsalının 1999-cu ildən başlayaraq artması meyli, çörəkbişirmə müəssisələrinin bir hissəsinin bazar şəraitinə və rəqabətə alışması ilə əlaqədardır ki, bu çevik çeşid və qiymət səviyyəsinin, yüksək keyfiyyətli məhsul istehsal edilməsini təmin edən istehsalatlarda diversifikasiyanın aparılmasında öz əksini tapmışdır.

İstehsalların tədricən bərpa edilməsi prosesində, dayanıqlı və etibarlı satış bazarına, istehsalın və idarəetmənin təşkilnin yüksək səviyyəsinə, rəqabət qabiliyyətli məhsul istehsal edən müəssisələr müəyyən edilmişdir ki, onların müvəffəqiyyətinə əsas səbəb yuxarıda göstərilənlər olmuşdur. [3]Lakin qeyd etmək lazımdır ki, istehsalatlarda müsbət istiqamətdə dəyişikliklər xammal bazarının tam formalaşmadığı, əsas fondların köhnəlməsi, maşınqayırma kompleksində problemlərin olduğu bir fonda baş verir.

Çörəkbişirmə sənayesinin inkişafının müasir mərhələsinin xarakterik xüsusiyyəti sahə müəssisələrində istehsalın geniş diversifikasiyasının aparılmasıdır ki, bu bazarın tələblərini nəzərə almaqla buraxılan məhsulun çeşidinin artırılmasında və istehsal edilən malların nomenklaturasının artırılmasında öz əksini tapır. [1] Çörəkbişirmə müəssisələri buraxdığı məhsulun çeşid strukturunu dəyişməklə və nomenklaturasını artırmaqla satış bazarını genişləndirirlər və istehsal həcmini artırırlar. Çörəkbişirmə sənayesinin müvafiq vəziyyətini xarakterizə etsək deyə bilərik ki, istehsalın və məhsulun reallaşdırılması həcminin azalması ilə əlaqədardır, mövcud istehsalat güclərindən aşağı səviyyədə istifadə edilir.

Əksəriyyət çörəkbişirmə müəssisələrinin gücündən 30÷50% hədlərində istifadə edilir Hal hazırda da istehsal güclərindən istifadə etmənin səviyyəsi müəssisələrin yüsək qiymət rəqabət qabiliyyətliliyini təmin edən və çörək və çörək-bulka məmulatlarının iqtisadi cəhətdən buraxıla bilən artımına imkan verən optimallığından çox uzaqdadır.

Çörək zavodlarında və çörəkxanalarda avadanlıqların yeyilməsi 80%-ə çatır, çoxlu maşınlar və bütövlükdə mexanikləşdirilmiş axın xətləri tam yeyilmiş fiziki və mənəvi köhnəlmişdir, istehsalın tələb olunan parametrlərini təyin etmir.

Beləliklə müəssisələrin rəqabət qabiliyyətliliyinin yüksək səviyyəsini təmin etmək üçün əsas amil, əsas fondların daimi yeniləşməsidir ki, buraya ilk növbədə avadanlıqların yeniləşməsi aid edildir.

Çörək istehsalı üçün əsas xammal bugda və çovdar unu hesab olunmalı sudur. Əlavə xammal qismində maya, duz, şəkər, yağ və müxtəlif qida qatqılarından istifadə edilir. Çörək bişirmək üçün un yumşaq buğdanın unlu dənələrindən hazırlanır. Belə unun strukturu səpilmiş toz şəkillidir. Bütün əlavə xammalı aralıq maye yarımfabrikata çevirirlər: məhlul, emulsiya və suspenziya. Çörək bişirmək üçün xəmir yoğurulma və qıcqırma nəticəsində verilmiş növ çörək üçün tələb olunan turşuluğu və fiziki xüsusiyyətləri alır: elastiklik, formasaxlama və qazsaxlama qabiliyyətidir ki, onlar bişirməyə daxil olan xəmir tədarüklərinin maksimal həcmini təmin edir.

Çörəkbişirmə sənayesinin əsas fondlarının yeniləşməsi ildə orta hesabla 3÷7% təşkil edir (istehsalatda avadanlıqların yeniləşməsi belə artım tempində orta hesabla 15÷18 olur).

Sahədə yeni tikilən və mövcud müəssisələrin genişləndirilməsi, yenidən qurulması və yeni texnika ilə silahlanması hesabına istehsal gücləri daxil edilir.

Qeyd etmək lazımdır ki, ayrı-ayrı müəssisələr tərəfindən istehsalatın yeni avadanlıqlarla təchiz edilməsi, yeyilmiş avadanlıqların əvəz edilməsi yeni aparatura sxemlərinin tətbiq edilməsi kimi tədbirlərin görülməsinə baxmayaraq bütövlükdə bu işlərin həcmi çox azdır. Çörəkbişirmə zavodlarının və çörəkxanaların texnoloji avadanlıqları parkının yeniləşməsi və artırılması, dövlətin müəyyən qədər müdafiə etdiyi şəraitində, müəssisələrin öz vəsaitlərinin cəlb edilməsi hesabına mümkündür.

Analiz göstərir ki, çörək və çörək-bulka məmulatları bazarında əsas rəqabət mübarizəsi predmeti əmtəə olduğu üçün ilk növbədə rəqabətin xarakterinin təyin edilməsi, müəssisənin rəqabətliyinin yüksəlməsinin effektiv metodlarının müəyyən edilməsini, əmtəə çörəkbişirmə müəssisələrinin məhsullarının tədqiq edilməsini tələb edir. Çörək və çörək-bulka məmulatlarının mövcud təsnifatı onların keyfiyyətinə və tərkibinin say xüsusiyyətinə, qidalanma dəyərinə və məsaməlilik, turşuluq, nəmlik, dad, şəkər və s. Kimi keyfiyyət göstəricilər ilə əlaqədar olaraq növlərə, tiplərə, alt tiplərə, qruplara və sortlara ayrılması nəzərdə tutur. [2] Çörək və çörək-bulka məmulatlarının xüsusiyyəti onların istehlak olmasının sonu olmasıdır, yəni onlar başqa məmulatlar istehsal etmək üçün xammal kimi istifadə edilmir. Bununla da onların satışının xüsusiyyətləri müəyyən edilir ki, onlara istehlak tələbləri parametrləri ilə müəyyən edilir.

ƏDƏBİYYAT

1. Антикризисной управление от банкротства – к финансовому оздоровнанию / Под. Ред. Г.П.Иванова. – М.: Закон и право, ЮНИТИ, 1994. 2. Гончаров В.Д., Шаробаро И.Д. Основы маркетинга перерабатывающих предприятий. – М.: РИАМА, 1996. – 72 с. 3. Долинская М.Г., Соловьев И.А. Маркетинг и конкурентоспособность промышленной продукции. – М.: изд-во стандартов, 1991. – 128с.

На рынке хлебопекарных изделия характерные особенности конкуренции и их расследования

Г.М.Насруллаева

В работе исследованы характерные особенности конкуренции на рынке хлебопекарных изделий. Проведена классификация хлебных и хлебобулочных изделий, предусматривающая их разделение на виды, подвиды, типы, подтипы, группы, подгруппы и сорта.

Установлено, что на конкурентоспособность продукции хлебопекарных предприятий оказывают влияние внешние и внутренние факторы. Определены также отраслевые факторы конкурентоспособности хлебопекарных предприятий.

Ключевые слова: Хлеб, хлебобулочный, конкурентоспособность, пищевая промышленность

In the market of bakery products the characteristics of competition and investigation

G.M.Nasrullayeva

In work prominent features of a competition in the market of baking products are investigated. Classification grain and bakery products, looking over their division into kinds, subspecies, types, subtypes, groups, subgroups and grades is spent. An input research is established that competitiveness of production of the baking enterprises influence external and internal factors. Branch factors of competitiveness of the baking enterprises are defined also.

Key words: Bread, bakery, competitiveness, food processing industry